



## TREND 9: STREETFOOD

Foodtrucks zijn in grote steden als New York en Los Angeles niet meer uit het straatbeeld weg te denken. In plaats van een restaurant te openen, kiezen avontuurlijke chefs voor een eetkraam waarmee ze van standplaats naar standplaats rijden. Hun aanbod is heel gevarieerd en dikwijls bijzonder origineel. Van kreeft over *Belgian waffles* en cupcakes tot schnitzels en Koreaanse BBQ. Eetconcepten die niet passen in de doorsnee horecaomgeving, maar een meer persoonlijke benadering nastreven. Ook bij ons zijn ze al sporadisch te vinden, maar wordt de trend nog erg geremd door allerlei vergunningen en hygiëneregels. En dan bedoelen we niet de frituur-, worsten- en hamburgerkramen op onze markten en buurtfeesten, maar het betere eetwerk zoals **Eetavontuur**, een Gents bedrijf dat via Facebook 2 uur op voorhand aankondigt waar het zijn *noodle guerrilla attack* zal uitvoeren. De 'aanval' gebeurt met een tuktuk gevuld met verse noedelbereidingen. Of **Jean sur Mer**, die met een gepimpte caravan vol eenvoudige visbereidingen festivals, braderijen en allerlei feesten opfleurt. Of **Mojito Madness**, een mobiele cocktailbar gespecialiseerd in het serveren van mojito's en varianten. En we zouden geen Belgen zijn als er ook geen frieten aan te pas kwamen. Maar dan wel verantwoord, duurzaam en biologisch zoals de Gentse **NatuurFrituur** waar enkel biologische frieten en snacks worden verkocht. En dit jaar komt er nog meer van dat alles!